

OFFRE D'EMPLOI

Second de cuisine (H/F)

Contexte :

Domaine du Rayol, Le Jardin des Méditerranées

Espace naturel protégé, propriété du Conservatoire du littoral, le Domaine du Rayol est un site d'exception labellisé **Jardin Remarquable** et **Qualité Tourisme**. Géré par une association loi 1901 reconnue d'intérêt général, il accueille chaque année près de **93 000 visiteurs** (français et internationaux), particuliers, groupes et scolaires. Le site propose une diversité d'activités culturelles, pédagogiques et commerciales (pépinière écologique, librairie spécialisée, café-restaurant), tout en s'inscrivant dans une démarche de **tourisme durable**. Ouvert toute l'année (sauf le 25 décembre), il est un acteur clé du tourisme en **Provence-Alpes-Côte d'Azur**.

Missions principales :

Poste rattaché à l'équipe du Restaurant *Le Café des Jardiniers* sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine :

1) Assurer l'exécution quotidienne de la cuisine

- Participer en lien avec le chef à la création style de cuisine à l'éthique forte en lien avec les évolutions des tendances et aspirations des visiteurs.
- Participer activement, à la production et au service avec une constance dans la qualité des plats proposés.
- Garantir la qualité, la régularité et la bonne présentation des plats servis dans une optique de fidélisation de la clientèle.
- Veiller au respect des temps de service et à la fluidité des envois en lien étroit avec l'équipe de salle.

2) Relayer le chef de cuisine

- Participer, appliquer et faire appliquer les fiches techniques, les méthodes et le niveau d'exigence défini par le chef.
- Encadrer l'équipe de proximité pendant les services.
- Assurer la continuité du fonctionnement de la cuisine en l'absence du chef.

- Ajuster l'organisation de la cuisine en fonction de l'activité, des réservations, des groupes et des contraintes du jour

3) Suivre les approvisionnements et les stocks courants

- Passer les commandes courantes dans le cadre défini par le chef.
- Réceptionner les marchandises, contrôler leur conformité et organiser leur rangement.
- Suivre les stocks, les rotations, les besoins de réassort et les niveaux de consommation.
- Signaler les écarts, ruptures, anomalies qualité ou risques de perte.
- Participer à l'analyse des achats, des coûts de revient, marges, ratios et prix de vente en collaboration directe avec le chef

4) Garantir l'application des règles d'hygiène

- Veiller au respect quotidien de la méthode HACCP, des procédures de nettoyage, de la traçabilité et des bonnes pratiques de stockage.
- Contrôler la propreté des postes, du matériel et des zones de production.
- Appliquez les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Participer aux relevés, vérifications et contrôles nécessaires au bon fonctionnement sanitaire de la cuisine.

5) Participer à la dynamique d'équipe

- Accueillir, aider et guider les commis, extras ou nouveaux arrivants.
- Transmettre les bons gestes, les méthodes de travail et les standards attendus.
- Contribuer à une ambiance de travail sérieuse, fluide et respectueuse.
- Être exemplaire dans le rythme, la tenue, l'organisation et la discipline professionnelle.

Interventions sur d'autres types de missions en fonction des besoins de l'association et du service.

Profil recherché :

Formation & expérience

- Formation en cuisine CAP ou expérience significative en restauration sur un poste de cuisinier confirmé ou de second.

Compétences

- Maîtrise des techniques culinaires.
- Solides compétences en gestion (coûts, fiches techniques, organisation).
- Connaissance approfondie des normes HACCP.

Qualités

- Capacité à fédérer une équipe.
- Rigueur, sens de l'organisation et exigence professionnelle.
- Créativité et sens du détail.
- Sensibilité aux enjeux de cuisine durable et responsable.

Conditions du poste :

- Contrat : CDI
- Salaire : 28 834€ brut / an
- Temps de travail : Temps plein (35h – travail week-ends et jours fériés)
- Statut : Agent de maîtrise
- Convention collective : ECLAT
- Lieu : Rayol-Canadel-sur-Mer (83)
- Prise de poste : À définir

Avantages :

- Cadre de travail exceptionnel
- Projet culinaire engagé et valorisant
- Environnement professionnel dynamique

Candidature :

Envoyez votre CV et lettre de motivation à : **Virgile TOUCHET** – Responsable développement

✉ developpement@domainedurayol.org

☎ 04 98 04 44 00

